

VIGNOBLES LUDOVIC PIERROT · BORGOGNA

Morgon «Le Dôme»

Cru Morgon da vigne di Gamay di 70 anni esposte a sud-est, su suoli sabbiosi e granitici che danno al vino il suo colore rosso ocra e gli aromi di frutta a nocciolo matura tipici della denominazione.

ZONA DI PRODUZIONE	Morgon, Beaujolais
VITIGNO	Gamay 100%
ANNATA	2023
RACCOLTA	Manuale
AFFINAMENTO	In botti di rovere francese
ETÀ DELLE VIGNE	70 anni

VINIFICAZIONE

- Uve selezionate in vigna e di nuovo all'arrivo in cantina
- Vinificazione con una buona parte di grappoli interi, dopo una macerazione a freddo
- Fermentazione spontanea in tini di legno o d'acciaio
- Affinamento in botti di rovere francese a grana fine e tostatura leggera
- Imbottigliamento secondo il calendario lunare e biodinamico

ALTRE CARATTERISTICHE

- Superficie: 4 ettari
- Esposizione: sud-est
- Altitudine: 350 metri
- Suolo: sabbioso-granitico
- Viticoltura biologica e biodinamica certificata (Ecocert, Demeter)